

Chef's OMAKASE course
JULY

7 月 の お 任 せ 韓 定 食

12,000 yen
(税込サービス料別)

Tax included

南高梅のお粥

Rice porridge with Japanese NANNKOBAI plum

旬のキムチとナムル

Assortment of seasonal KIMCHI and NAMURU

マグロの韓式生春巻き

Korean style cold spring roll with tuna

真蛸のカルパッチョ

Octopus carpaccio

鰻と甘酢生姜のチヂミ

Korean pancake with eel and sweet ginger

赤海老ソテー 夏野菜のトッポギ

Tteokbokki with shrimp and seasonal vegetable

信州プレミアム和牛 ミスジの石焼

Stone plate grill of wagyu beef

蛤と檸檬の冷麺

Naengmyeon with Japanese clam and lemon

桃のコンポート バニラアイス添え

Compote of peach with vanilla ice cream

※別途サービス料 10%を頂戴致します

10% service charge will be added

7